

令和3年 12月 7日(火) 中央学校給食センター

【献立名】 スイートロールパン 牛乳 ボンゴレスパゲティ
小松菜のサラダ スパイシービーンズ



【ひとロメモ】

衛生に気をつけよう

(食事と安全・衛生)

冬は、インフルエンザやノロウイルスなどの感染症が流行る時期です。

感染症の予防で大切なことは、手洗いです。特に食事の前には、必ず石けんを使って、丁寧に洗いましょう。

手洗いがしっかりできても、目に見えない菌が周りにたくさんついています。特に、床はトイレとつながっているところなので、給食の食器カゴ、食缶、フタは絶対に床に置かないようにしましょう。

また、給食が始まる前に給食当番の健康チェックをすることになっていますが、はき気や腹痛などの症状がある人は必ず当番を代わってもらうようにしましょう。

これらのことに気をつけて、みんなで給食の環境をより衛生的になるよう整えましょう。

令和3年12月7日(火) 第二学校給食センター

(献立名) コッペパン 牛乳 ボルシチ
ブロッコリーサラダ フライビーンズ



【ひとロメモ】

ロシア料理について知ろう

(食文化)

今日のめあては、「ロシア料理について知ろう」です。

今日は、ロシア料理の伝統的な家庭料理「ボルシチ」を紹介します。ボルシチは、肉と野菜、そして「ビーツ」という野菜を入れて作ります。

「ビーツ」は寒い地方での生産が盛んで、香川県ではなかなか手に入らなかったため、丸亀市内の農家さんが給食のためにビーツを栽培してくれるようになりました。

しかし、今年は天候の影響で「ビーツ」が大きくなりず今日の給食には間に合いませんでした。来年の2月にビーツを使う予定です。

今日は、長野県でとれた「ビーツ」と、同じかぶの仲間の「赤かぶ」を使っています。旬のかぶを味わいながらロシア料理を味わいましょう。

令和3年 12月 7日(火)

飯山学校給食センター

【献立名】 スイートロールパン
牛乳 ボンゴレスパゲティ
小松菜のサラダ スパイシービーンズ

《今日の丸亀産の食材》
小松菜 パセリ
にんじん にんにく



【ひと口メモ】

手洗いをしっかりしよう

(食事と安全・衛生)

今日のめあては「手洗いをしっかりしよう」です。

冬は、インフルエンザやノロウイルスなどの感染症が流行る時期です。

感染症の予防で大切なことは、手洗いです。特に食事の前には、必ず石けんをつかって、丁寧に洗いましょう。

手洗いはしっかりできて、目には見えない菌が周りには、たくさん付着しています。特に床はトイレとつながっているところですので。給食の食器カゴ、食缶、フタは絶対に床に置かないようにしましょう。

また、給食が始まる前に給食当番の健康チェックをすることになっていますが、はき気や下痢などの症状がある人は当番を代わってもらうようにしましょう。

これらのことに気をつけて、みんなで給食の環境を整えましょう。